

# 第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

## 愛情たっぷりリーフパイ～欲張りスイーツ～

氏名:

渡邊 美季

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私の家族は、デザートを買う時、洋風と和風のスイーツどちらも買ってしまうほどスイーツ好きです。今回、そんな家族が一品で満足するような和洋コラボスイーツを作りました。私の作る料理をおいしいと言ってくれる家族に、ありがとうございますとストレートに伝えたいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●パイ生地</b>		
薄力粉	105g	①ふるった薄力粉をボールに入れ、砂糖を加え泡立て器で混ぜる。 ②①に2cm程の角切りにしたバターを入れ、カードやヘラなどでバターを切りながら粉とすり混ぜ、バターが大豆くらいの大きさになったら止める。 ③冷水を測ったカップに、割ほぐした卵と酢を混ぜ、②に入れ、手でひとまとめにする。型に詰めて形を整え、底にフォークで穴を開ける。 ④180℃で約15分ほど焼き、冷ます。(※③で生地が余ったら丸型で抜き、一緒に焼く)
砂糖	小さじ1	
バター	70g	
卵	1/2個	
冷水	25cc	
酢	小さじ1	
<b>●みたらしタレ</b>		
しょうゆ	大さじ2	①材料を全て小鍋に入れ、絶えず混ぜながら弱火～中火で加熱し、とろみをつける。 ②冷ましたパイ生地の底に塗る。
みりん	大さじ2	
片栗粉	大さじ2	
砂糖	大さじ4	
水	150cc	
<b>●だんご</b>		
だんご粉	50g	①ボールにだんご粉と豆腐を入れ、よくこね、粉っぽさがなくなったら6～8個に分け、丸めて沸騰した湯で茹でる。 ②だんごが浮いて、2～3分ほどしたら火を止める。 ③ざるに上げ、氷水で冷やす。
絹ごし豆腐	30g	
<b>●マシュマロムーズ</b>		
ヨーグルト	50g	①ゼラチンに水を加え、レンジ(500w)で30秒ほど加熱し、溶かす。 ②ヨーグルトと牛乳Aをよく混ぜ合わせる。 ③耐熱ボールにマシュマロと牛乳Bを入れ、レンジで1分加熱。取りだして混ぜ、完全に溶かし、①と②を加えよく混ぜる。 ④パイ生地に流しいれ、冷やし固める。(※だんごもムーズと共に入れる)
牛乳A	50cc	
牛乳B	25cc	
マシュマロ	70g	
ゼラチン	3g	
水	大さじ1	
<b>●抹茶クリーム</b>		
抹茶パウダー	適量	①ボールに生クリームとパウダーを入れ、固めに泡立て、パイの上に塗り、葉を描く。
生クリーム	50cc	
<b>●飾り</b>		
チョコペン	適量	丸型で抜いたパイにチョコペンで好きなメッセージを書き、添える。